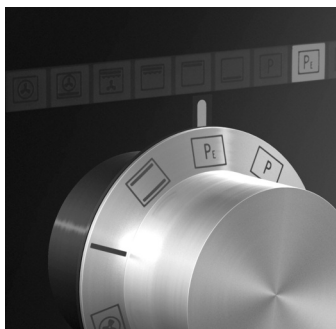
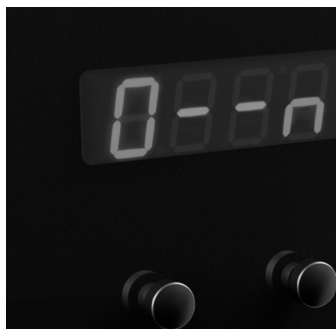


# BEHA

# HÅNDBOK

Råd om bruk av bygg-inn  
Pyrolyse stekeovn



S 655 PYR

S 675-2 PYR



## Kjære kunde!

Gratulerer med din nye Beha Pyrolyse komfyr. Du har kjøpt et moderne norsk produkt av høy kvalitet. I tillegg er det enkelt å betjene.



Denne håndboken gjelder for S 655 PYR og S 675-2 PYR. Utvikling av nye produkter er en kontinuerlig prosess. Vi tar derfor forbehold om endringer av funksjoner og eventuelle trykkfeil.

Bli godt kjent med din nye komfyr, les håndboken nøye og ta vare på den! Vær spesielt oppmerksom på produsentens merknader og råd for sikker bruk.

Vi håper du blir fornøyd med komfyren!

*Med vennlig hilsen*

**Beha Elektro AS**

**PS:** Vi gjør oppmerksom på at komfyren som er beskrevet i denne håndboken kun er beregnet for bruk i private hjem.

## Ta følgende forholdsregler:

- **Les bruksanvisningen**, sikkerhetsprosedyrene og gjør deg kjent med betjeningselementene.
- **Undersøk komfyren** for eventuelle skader med en gang du har pakket den ut. Ved eventuelle synlige skader, må ikke komfyren tas i bruk. Ta kontakt med forhandler umiddelbart.
- **Fjern all emballasje**, rengjør stekeovnen innvendig.
- **Slå på ventilasjonen** i rommet eller åpne vinduet.
- **Varm opp stekeovnen**, til 250°C, og la den stå på i ca. 30 minutter (for å fjerne lukt av ny ovn), fjern smuss og vask den nøye.
- **Følg sikkerhetsreglene** på side 7 når du bruker komfyren.
- **Rengjør ovnens tilbehør** med såpevann før bruk.

## Installasjon

Nyttige mål for montering av ovnen.....	5
Ventilasjon av ovnen.....	6

## Bruk

Sikkerhetsregler .....	7
Bruk av stekeovn .....	8
Bruk display – Betjeningspanel .....	9
Pyrolyse – bruk og funksjon .....	13
Hva er Pyrolyse? .....	15
Stekesymbol – forklaringer .....	16
Steketabell .....	18
Tips, baking og bakevarer .....	19

## Tekniske spesifikasjoner

Tekniske data .....	19
---------------------	----

## Rengjøring og vedlikehold

Skifte av lyspære .....	20
Manuell rengjøring av ovnen.....	20
Rengjøring av glass.....	21
Rengjøring av ovnsdør og stiger.....	22

## Feilsøking

Driftsstans .....	23
-------------------	----



S 655 PYR



S 675-2 PYR

## Nyttige mål

Dette kapitlet tar for seg installasjon av ovnen i kjøkkenet og elektrisk tilkobling.

### PLASSERING AV KOMFYREN

Generelle krav: Kjøkkenet skal være tørt og ha tilstrekkelig ventilasjon. Komfyren skal plasseres slik at man får lett tilgang til alle betjeningselementene.

### MERK!

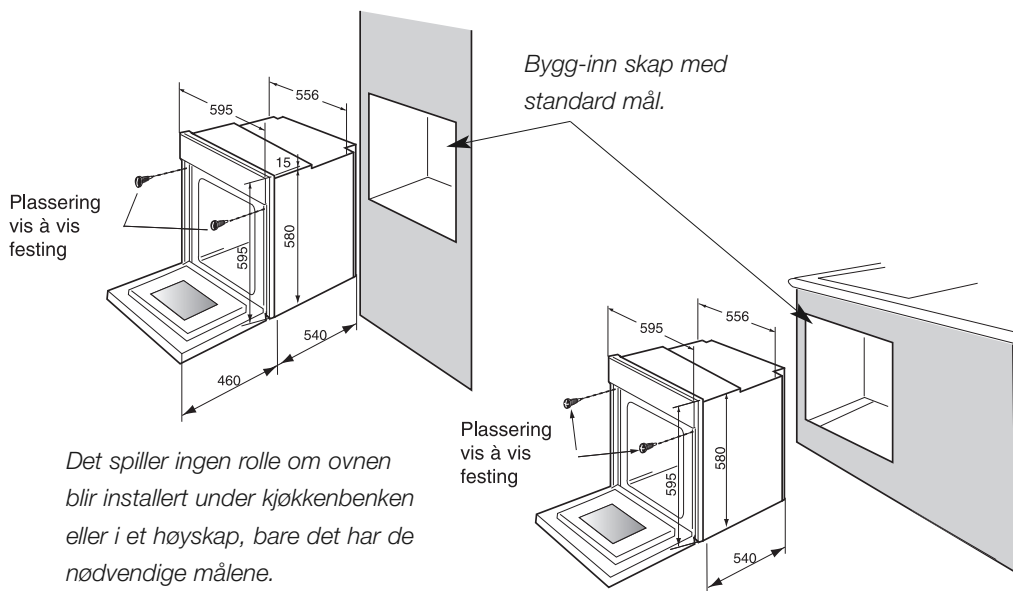
Det er forbudt for andre enn sakkyndig personell å foreta endringer eller modifisere/ åpne det elektriske produktet.

### INFORMASJON TIL INSTALLATØREN

Komfyren er produsert for tilkøpling til 230Volts anlegg. Kursen til komfyren skal være sikret med 16 A sikring. Før man kobler komfyren til det elektriske anlegget må brukeren kontrollere informasjonen på merkeskiltet som er plassert på komfyrens høyre side, eller det eksemplaret som ligger vedlagt denne håndboken.

### INNBYGGINGSMÅL STEKEOVN:

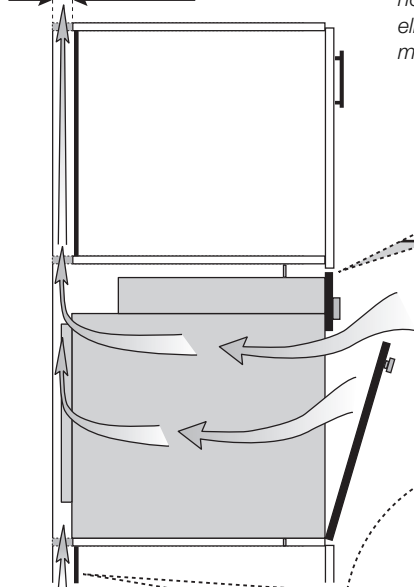
Mål for å sette inn ovnen i veggen/benk.



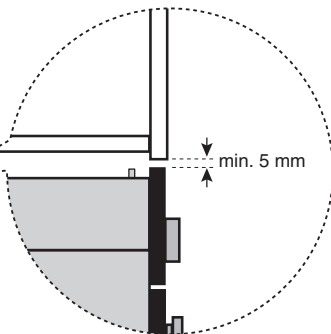
## Ventilasjon

Ved installasjon er lufting et viktig punkt. Her er det illustrert hva som gjelder for sikker montering. Kjøkkenmøbelet det skal installeres i må være godkjent for innbyggingsprodukter.

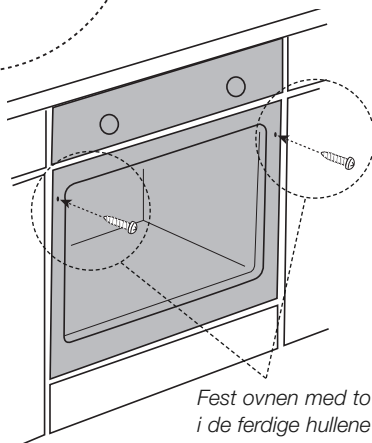
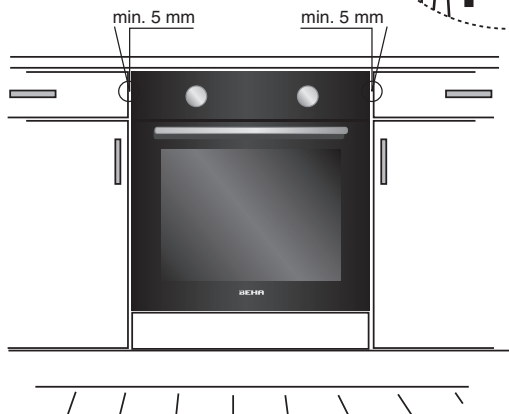
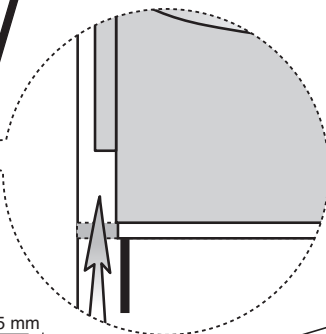
min. 20 mm



Sett ovnen på plass. Påse at ikke kabelen er skadet på noen måte, ikke kommer i kontakt med komponenter eller kommer på undersiden av ovnen. Det må være mulig å nå frem til stikkkontakten etter installasjon.



Hvis ovnen er plassert etter de riktige utskjæringsmålene, skal det være en klaring i overkant på min. 5 mm. Denne må ikke tettes, da dette vil hindre ventilasjonen.



Fest ovnen med to skruer i de ferdige hullene i hver ytterkant.



## Sikkerhetsregler

- **ADVARSEL! Ovnens tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Barn må derfor holdes på avstand.**
- **BARNESIKRINGEN MÅ IKKE FJERNES!**
- Husk at noen elementer, som stekeovnsdøren og spesielt glassdelen og metalldeksler på knapper, etc. kan bli varme ved bruk.
- Apparatet blir varmt når det er i bruk. Unngå berøring av elementene inni ovnen.
- Forsikre deg om at husholdningsapparater og ledninger ikke kommer i direkte kontakt med den varme ovnen. Isolasjonen til disse er ikke varmebestandig.
- Sett ikke matretter som er tyngre enn 15 kg på den åpne stekeovnsdøren.
- Det må ikke plasseres stekebrett/kokekar/aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen. Det kan føre til overoppheting og dermed skade emaljen. For å forhindre at mat brenner seg fast, anbefales det å plassere et stekebrett eller langpanne i NEDERSTE RILLE ved baking og steking.
- Det er ikke tillatt å bruke komfyren hvis den har tekniske feil. Alle feil må kun korrigeres av kvalifisert servicerepresentant. Ved skade på ledning eller plugg må kabel skiftes ut av godkjent servicepersonell.
- Hvis det oppstår en teknisk feil, må man koble fra strømforsyningen og forklare hvilken feil som har oppstått når man bestiller service.
- Følg prosedyrene og bestemmelsene i denne bruksanvisningen. Personer som ikke kjenner til innholdet i bruksanvisningen må ikke bruke komfyren.
- Pass på at komfyren avkjøles i lukket tilstand.
- Grilling må foregå med lukket dør.
- Ovnen skal ikke benyttes av personer som ikke har forutsetninger for et ansvarlig bruk (inkludert barn), med mindre de er gitt lov til det (under tilsyn) av personer ansvarlige for deres sikkerhet.
- Damprensemaskin må ikke benyttes til rengjøring av ovnen.

## Bruk av stekeovnen

Rist eller brett kan plasseres på ulike riller i stekeovnen, avhengig av funksjonen og typen utstyr som brukes. Rillene er merket med tallene 1 til 4.

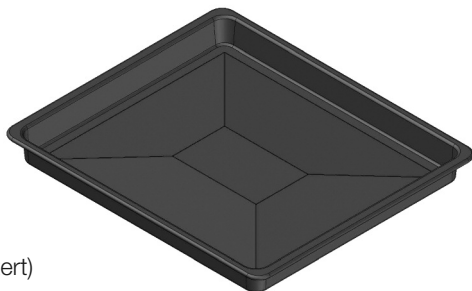
**MERK!** Av sikkerhetsårsaker vil lyset være på hele tiden under bruk (med unntak av pyrolyseprogrammene).



## Utstysrliste

### S 655 PYR og S 675-2 PYR

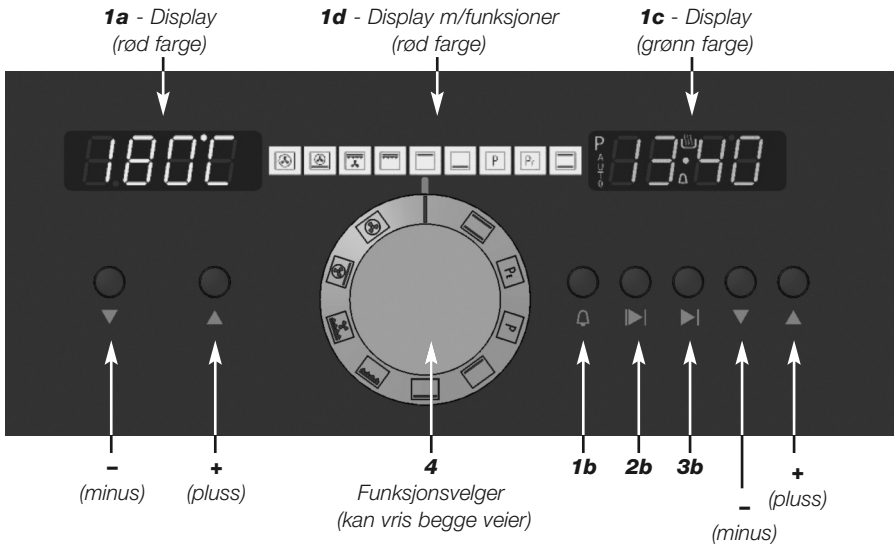
- 4 stekebrett
- 1 dyp panne
- 1 stekerist
- Et par stekeskinner (ferdig montert)



**NB!** Ovnens bunn er spesielt utsatt for matspill. For å forhindre at mat brenner seg fast, anbefales det å plassere et stekebrett eller pannen i nederste rille ved baking og steking.



# Betjeningspanel S 655 PYR og S 675-2 PYR



## Betjeningspanel

**1d: Display**, rød farge, for FUNKSJONER:

1. varmluft, 2. pizzafunksjon, 3. gratinering,
4. supergrill, 5. overvarme, 6. undervarme,
7. pyrolyse (2,5t), 8. pyrolyse ECO (1,5t),
9. over/undervarme.

**1a: Display**, rød farge, som viser: tempera-  
turen/"OFF"/nøkkelsymbol "0--n"/"piro"/"End".

**Minusknapp til venstre:** senker tempera-  
turen (minimum 40 grader)

**Plussknapp til venstre:** øker temperaturen  
(maks 250 grader)

**1b: Varselur (tidtaker)** Innstillingstid fra  
1 minutt til 24 timer.

**2b: Autoprogram 1 STEKETID.**  
Innstillingstid: fra 1 minutt – 10 timer

**3b: Autoprogram 2 SLUTTIDSPUNKT.**  
Innstillingstid: fra aktuelt klokkeslett til kl. 23.59

**"-" tegn:** tidsinnstiller - minusknapp

**"+"tegn:** tidsinnstiller - plussknapp

**1c: Display** (grønn farge) for klokke/varselur:

**P: pyrolyse** lyser når pyrolyseprogram-  
met er aktiv.

**Auto:** lyser når koblingsur/ pyrolyse er  
aktiv.

**Bjelle:** lyser når varselur er innstilt

**Varme:** lyser når stekefunksjon er  
valgt

**4. Funksjonsvelger**

## Bruke betjeningspanel



### 1. Stille klokken til aktuelt klokkeslett.

Klokken i displayet må stilles før ovnen kan tas i bruk (prikken mellom timer og minutter vil blinke helt til klokken er stilt).

**Slik gjør du:** Hold **2b** og **3b** inne samtidig som du trykker på – eller + til høyre (prikken mellom timer og minutter vil blinke under innstillingen).

**Tips! Etter å ha holdt minus/pluss knappen inne i ett sekund, teller klokken hurtigere enn om du trykker gjentatte ganger (en tallverdi om gangen).**

Klokken aktiveres 7 sekunder etter endt programmering.

**NB! Neste gang du stiller klokken, vær oppmerksom på følgende:**  
**Hvis et autoprogram kjører mens du stiller inn klokken, vil det bli avbrutt.**

### 2. Funksjonsvelger (4):

Kan vris ett trinn til venstre (over-/undervame). Alle andre funksjonstrinn velges ved å dreie mot høyre.

Du velger stekefunksjon ved å vri bryteren (4) til ønsket funksjon vises i midterste display. Hver funksjon har en forhåndsinnstilt temperatur som vises i det venstre displayet. "C" vil blinke til innstilt temperatur er oppnådd og deretter lyse konstant.

Du kan justere gradene med + / – knappene under venstre display (rød farge). (5 graders intervall).


1b



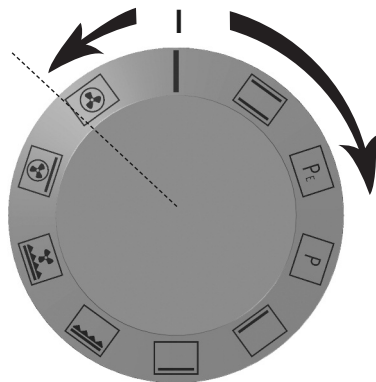
### 1b. Varselur: (tidtaker)

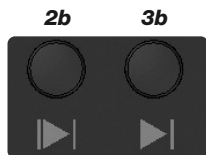
Varseluret styrer ikke komfyren. Det kan benyttes uavhengig av andre funksjoner. Det gir bare et lydsignal når innstilt tid er oppnådd. Varselurets område: fra 1 minutt - 24 timer.

#### **Slik stiller du inn ønsket tid med**

**varseluret:** Trykk på knapp 1b og still inn ønsket tid med + / – knappene til høyre. Symbolet  vil slutte å blinke etter 7 sekunder, og lyse konstant i høyre display til endt tid. Gjenværende tid vil vises i displayet. Når det er mindre enn 1 minutt igjen, vises sekunder. Endt tid varsles ved et lyd-signal. Det varer til du trykker på brukte innstillingsknapp 1b, eller opphører automatisk etter 4 minutter.

- Man kan når som helst endre gjenværende tid ved å følge samme fremgangsmåte.
- **Ønsker du å avbryte tidsinnstillingen, må "–" knappen trykkes ned til 0. Alternativt kan du vri funksjonsvelgeren til "OFF".**





## AUTO program

Når kan jeg bruke et AUTO program?

**Eksempel 1:** Du ønsker at steketiden skal være i 1,5 time (steketid).

**Eksempel 2:** Du ønsker at steken skal være ferdig til et bestemt klokkeslett (sluttidspunkt).

**Da velger du en av fremgangsmåtene i Autoprogram 1.**

**Eksempel 3:** Du ønsker at steketiden skal være i 1,5time (steketid) og at steken skal være ferdig til et bestemt klokkeslett (sluttidspunkt).

**Da velger du fremgangsmåten i Autoprogram 2.**

### AUTOPROGRAM 1:

Programmering av steketidens varighet eller sluttidspunkt.

**Slik gjør du når du skal stille inn steketid:**

- Velg (steke) funksjon: Vri funksjonsvelger (4) til ønsket funksjon.
- Trykk på knapp **2b** og still inn ønsket steketid med + / – knappene på høyre side.

**Slik gjør du når du skal stille inn sluttidspunkt:**

- Velg (steke)funksjon: Vri funksjonsvelger (4) til ønsket funksjon.

Trykk på knapp **3b** og still inn ønsket sluttid med + / – knappene på høyre side.

**AUTO-symbolet** vil først blinke mens du foretar programmeringen, og deretter lyse i displayet under programmerte periode. Endt tid varsles ved et lydsignal. Det varer til du trykker på **2b** knappen (eller opphører automatisk etter 4 minutter).

- Mens autoprogrammet kjøres, vises klokkeslett i høyre display. Ønsker du å se innstilte verdier, trykker du på enten **2b** eller **3b**, avhengig av om du har stilt inn steketid eller sluttidspunkt.
- **Ønsker du å avbryte programmeringen, trykker du 2b og trykker deretter ned til 0 med "–" knappen på høyre side. Alternativt kan du vri funksjonsvelgeren til "OFF".**

### AUTOPROGRAM 2:

Programmering av steketidens varighet og sluttidspunkt.

**Slik gjør du når du skal stille inn både steketid og sluttid:**

- Velg (steke)funksjon: Vri funksjonsvelger (4) til ønsket funksjon.
- Trykk på knapp **3b** og still inn ønsket sluttid med + / – knappene på høyre side.
- Deretter trykker du på knapp **2b** for ønsket steketid med + / – knappene på høyre side.

**Eksempel:** Du vil at steken skal være ferdig klokken 16.00 og steketiden skal vare i 1,5 time.

**Gjør følgende:**

1. Velg stekefunksjon
2. Trykk **3b** og sett tiden til kl 16.00
3. Deretter trykker du på knapp **2b** for ønsket steketid med **+ / -** knappene på høyre side.

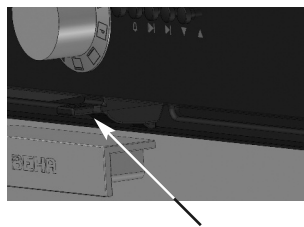
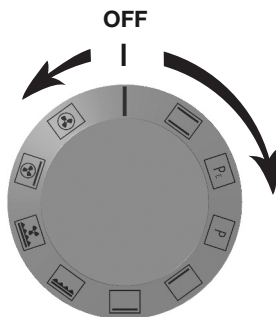
**NB!** Når *steketiden* er lagret (ferdig innstilt), kan ikke sluttiden reduseres. Steketiden kan heller ikke forlenges hvis *sluttid* er innstilt.

**AUTO-symbolet** vil først blinke mens du foretar programmeringen, og deretter lyse i displayet under programmerte periode. Endt tid varsles ved et lydsignal. Det varer til du trykker på **2b** (eller opphører automatisk etter 4 minutter).

- Mens autoprogrammet kjøres, vises klokkeslett i høyre display. Ønsker du å se innstilte verdier, trykker du på enten **2b** eller **3b**, ettersom hvilken innstilt verdi du vil se.
- **Ønsker du å avbryte programmeringen, trykker du 2b og trykker deretter ned til 0 med "-" knappen på høyre side. Alternativt kan du vri funksjonsvelgeren til "OFF".**

## Massiv stålbyrter

Når man velger en funksjon, tennes tilhørende lampe og lyset i stekeovnen tennes. Drei alltid funksjonsvelgeren tilbake til **"OFF"** når du er ferdig med å bruke ovnen.



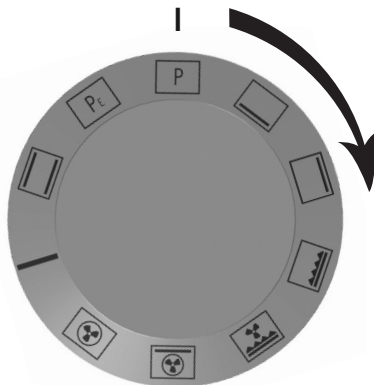
Barnesikring øverst i døren, trykkes ned for å kunne åpne ovnsdøren.

## **PYROLYSE (P / PE)**

### **PYROLYSE – automatisk rensesprogram**

Når du vrir funksjonsvelgeren (4) til **P** eller **PE** vil det automatiske rensesprogrammet (pyrolyse) starte.

Døren er låst under renses programmet, og indikeres ved at nøkkelsymbolet "0----n" vil lyse.



### **Advarsel:**

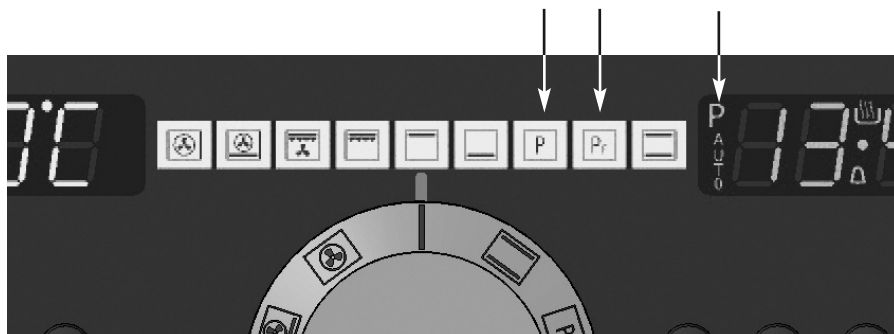
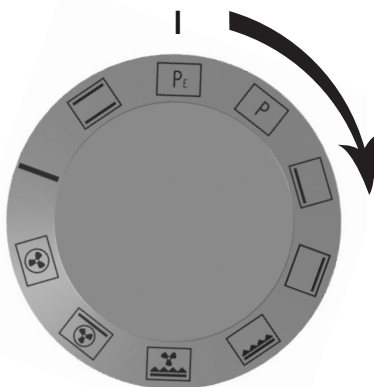
*Når pyrolyse funksjonen kjøres, blir ovnen varmere enn ved vanlig bruk. Barn bør derfor holdes på avstand fra ovnen.*

### **Starte pyrolysen:**

**A)**

**Ta stiger, rist og alle brett og redskaper ut av ovnen, og fjern eventuelt fett og matrester/matsøl.**

Hvis glasset i ovnsdøren er tilgriset av fett, bør det rengjøres i forkant av pyrolyse-behandlingen.



**NB!** Hvis du alikevel kjører programmet med stiger, vær oppmerksom på at stigen i ovnen blir noe misfarget etter pyrolysebehandlingen. For å oppnå full effekt av pyrolyseprogrammet, må det kjøres uten brett og panner.

**OBS!** Vær klar over at pyrolyseemaljen kan få noe misfarging eller lyse flekker i forbindelse med kontakt med enkelte råvarer med høyt syreinnhold. Dette gjelder f.eks. sitron, tomat og lignende. Disse flekkene vil ikke ha noen betydning eller innvirkning på bruksverdien for produktet.

**Misfargede stiger, rist og brett er ikke grunnlag for reklamasjon.**

Pyrolyseprogrammet tar 1,5 timer med **"PE"** (økonomiprogram) og 2,5 timer med **"P"** (standardprogram).

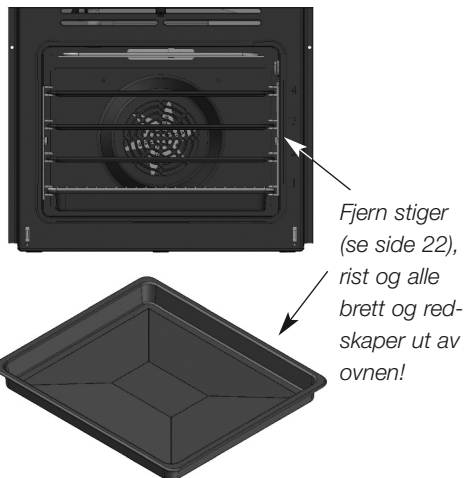


Det som avgjør hvilket program du skal velge, er hvor skitten ovnen er. (Se tabell i kapittelet "rengjøring av ovnen")

Etter endt pyrolyseprogram starter nedkjølingsprosessen. Ovnsdøren er låst til nedkjølingsprosessen (ca.20 minutter) er ferdig.

**B)**  
**Sett funksjonsvelgeren på "P" eller "PE".** ("piro" vil lyse før nøkkelsymbolet "0---n" overtar i displayet på venstre side, og som dermed indikerer at døren er låst)

Når programmet starter vil **P-** og **AUTO-symbolet** lyse i høyre display og nøkkel-symbol **"0---n"** i venstre som indikerer at døren er låst.

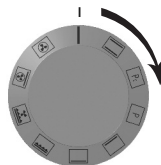


Fjern stiger (se side 22), rist og alle brett og redskaper ut av ovnen!

Det er ingen lydsignal etter endt program. Når selve rensprogrammet er ferdig, vil **AUTO-symbolet** blinke. Døren kan ikke åpnes før ovnen er avkjølt. Inntil da vises et nøkkelsymbol **"0---n"** i venstre display som indikerer at døren er låst. Etter 2,5t (**P**) eller 1,5t (**Pe**) vises symbolet **"PdEL"** (pyrolyse avsluttet) i displayet, og klokka starter nedtellingen fra 20 minutter som er nedkjølingstiden (vises i høyre display). Symbolene **P**,  varmesymbol og **AUTO** slukkes. Displayet viser nå nøkkelsymbolet. Symbolet **AUTO** er slukket.

Når nedtellingen er over vises nøkkelsymbolet **"0----n"**. Klokka viser aktuelt klokkeslett.

Vri bryteren til **OFF**. Låsen går av og **OFF** vises i displayet. Etter noen sekunder slukker **OFF** symbolet.



Nå er stekeovnen klar til vanlig bruk.

**NB! Vifta vil fortsette å gå til ovnsrommet er under 100 grader.**

## Hva er pyrolyse?

Ovnen renses ved at smuss fra sprut og overkoking brennes vekk ved høy temperatur. En katalysator fjerner røyken og luktene som oppstår. Det blir kun litt støv igjen i bunnen av stekeovnen som enkelt børstes bort når ovnen er nedkjølt.

Det er ikke nødvendig å kjøre pyrolyseprogrammet etter hver gang du har brukt stekeovnen hvis ovnen ikke har blitt særlig skitten.

Ovnen har to forskjellige pyrolyseprogrammer tilpasset alle behov.

Et **økonomiprogram, PE** (PYRO ECO), tar 1,5 time. Programmet bruker nesten 25 % mindre energi enn det vanlige pyrolyseprogrammet. Hvis du benytter deg av det regelmessig (etter hver andre eller tredje gang du steker kjøtt), holder ovnen seg ren til enhver tid.

Et **standardprogram, P** (PYRO), tar 2,5 timer. Programmet er en effektiv rengjøring av selv svært skitne ovner.

**Av sikkerhetsårsaker låser døren seg straks temperaturen blir høyere enn ved normal steking. Dette gjør det umulig å lukke opp døren selv om du setter funksjonsvelgeren i OFF-stilling.**

Pyrolyse?	Type mat	Når skal det brukes
<b>RETTER SOM SKITNER TIL OVNEEN I LITEN GRAD</b>	Småkaker, grønnsaker, bakverk, paier, suffleer	Retter som ikke spruter. Pyrolyse er ikke nødvendig.
<b>RETTER SOM KAN GJØRE OVNEEN SKITTEN (PE)</b>	Kjøtt, fisk, fylte grønnsaker i form osv.	Det kan lønne seg å kjøre pyrolyseprogrammet for hver tredje gang ovnen har vært i bruk. <b>(PE)</b>
<b>RETTER SOM KAN GJØRE OVNEEN SVÆRT SKITTEN (P)</b>	Store kjøttstykker som ribbe og lignende.	Det kan lønne seg å kjøre pyrolyseprogrammet etter hver steking av denne typen dersom det spruter mye. <b>(P)</b>

## Når bør jeg bruke pyrolyseprogrammet?

Det ryker fra ovnen under forvarming eller det ryker voldsomt under steking.

Den kalde ovnen lukter vondt etter steking av f.eks. lam, fisk og grillmat.

**NB! Husk å ta stiger/rist/brett/redskaper ut av ovnen før du kjører pyrolyseprogrammet. Fjern eventuelt matsøl.**

Funksjoner	Forklaring
	<p><b>Overvarme og undervarme</b> Over- og undervarmefunksjonen er den tradisjonelle stekeovnsfunksjonen, som vi bruker til mindre porsjoner med tradisjonelt bakverk samt til steking av kjøtt.</p>
	<p><b>Pyrolyse ECO</b> Rengjøringsprogram økonomisk (1,5 time)</p>
	<p><b>Pyrolyse</b> Rengjøringsprogram standard (2,5 time)</p>
	<p><b>Undervarme</b> Underelementet kan evt. brukes på slutten av steketiden hvis du vil ha en litt sprøere bunn på baksten.</p>
	<p><b>Overvarme</b> Overelement kan f.eks. brukes på slutten av steketiden for å få litt ekstra farge på baksten e.l.</p>
	<p><b>Supergrill: Indre og ytre element</b> Hele grillelementet blir varmt. For grilling av større porsjoner.</p>
	<p><b>Gratineringsfunksjon: Supergrill og kald vifte</b> Gratineringsfunksjon (også kalt turbogrill) gir på samme måte som grillen muligheter for variasjon ved steking av matretter. Når du velger gratineringsfunksjonen koples grillelementet og viften inn. Gratineringen brukes til å sette ekstra brunfarge på matretten, eller til hurtig oppvarming.</p>
	<p><b>Pizzafunksjon: Varmluft og undervarme</b> Pizzafunksjonen sikrer deg lekre pizzaer med sprø bunn ved at varmlufts-viften og undervarmen koples inn samtidig, når du velger pizzafunksjonen. Imponer dine venner eller din familie med en lekker pizza til kveldskosen.</p>
	<p><b>Varmluft</b> Varmluftsfunksjonens fortrinn er stor kapasitet spesielt ved baking av gjær-bakst, enten f.eks. 50 boller, rundstykker o.l. på 4 brett eller 8 brød i form på 2 brett. Varmluftsfunksjonen er i tillegg bra til tilberedning av kjøtt, i det steking ved lavere temperaturer gir et saftig stekeresultat.</p>

**NB!**

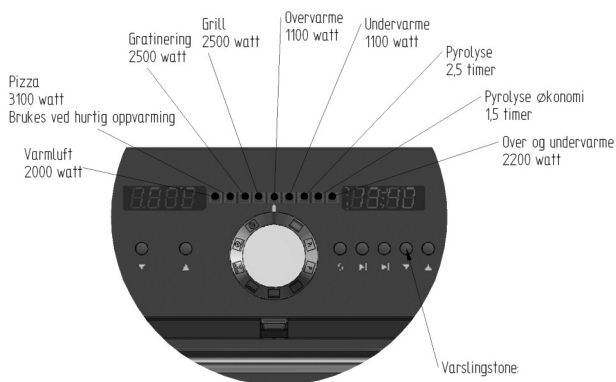
**Vær oppmerksom på at kjølevifta alltid vil fortsette å gå etter endt program (uansett hvilken funksjon du har valgt) inntil stekeovnsrommet har en temperatur på under 100 grader.**



## Ovnens arbeidsfunksjoner























### Aktive funksjoner Programmerings indikator

Ovnens funksjoner Symbol	Funksjon	Programmerings indikator					Temperatur °C		
		underv.	overv.	vifte	varm vifte	supergrill	Min.	Progr.	Maks
	Over-/undervarme	O	O				40	200	250
	Gratineringsfunksjon			O		O	40	220	250
	Supergrill		O			O	40	250	270
	Varmluft			O	O		40	160	250
	Pizzafunksjon	O		O	O		40	180	250
	Overelement		O				40	200	250
	Underelement	O					40	200	250



3 forskjellige ringetoner/volum  
Ved trykk på denne knappen  
når komfyren av

## Steketabell

Bakverk	Anbefalt stekesystem	Bruk av inventar	Rille, spor nedenfra	Termostat °C	Steketid	
					Fra kald ovn	Fra varm ovn
Brød		Panne	1 - 2	210 - 220	55 - 70 min.	40 - 45 min.
Brød		Brett	1 og 3	170 - 180		60 - 80 min.
Boller		Brett	1 - 2	220 - 225		10 - 15 min.
Boller		Brett	1 og 2 og 3 (4)	150 - 160		20 - 25 min.
Loff		Brett	1 - 2	190 - 200	50 - 60 min.	30 - 35 min.
Loff		Brett	1 og 3	150 - 160		55 - 70 min.
Julekake		Brett	1 - 2	180 - 190	50 - 65 min.	35 - 50 min.
Julekake		Brett	1 og 3	150 - 160		60 - 75 min.
Sukkerbrød		Brett	1 - 2	165 - 175	45 - 50 min.	40 - 50 min.
Sukkerbrød		Brett	1 og 3	150 - 160		45 - 55 min.
Formkake		Brett	1 - 2	160 - 175	50 - 60 min.	40 - 50 min.
Formkake		Brett	1 og 3	150 - 160		60 - 75 min.
Kringle		Brett	1 - 2	190 - 200		20 - 35 min.
Kringle		Brett	1 og 3	150 - 160		35 - 45 min.
Vannbakkels		Brett	1 - 2	190 - 200		10 - 20 min.
Vannbakkels		Brett	1 og 2 og 3	170 - 180		30 - 40 min.
Småkaker		Brett	1 - 2	180 - 190		10 - 20 min.
Småkaker		Brett	1 og 2 og 3 og 4	150 - 160		15 - 25 min.
Småkaker		Brett	1 og 3	190 - 200		10 - 20 min.
Langtids-stek*		Rist på panne	2	125		2 - 3 timer
Svin / Storfe*		Rist på panne	2	125		2 - 3 timer
Lam / Kalv*		Rist på panne	2	125		3 - 4 timer
Opptining*		Brett	1	50		15 - 20 min.

Panne = dypt brett

\*) Steketiden er beregnet etter porsjonsstørrelse 1,5kg.

Ved større porsjoner, forlenges steketiden med 30 min. pr kg.

## Baking og bakevarer

- **Til baking av kaker** brukes originalbrettene levert av produsenten.
- **Man kan også steke kaker** på andre brett og i boller som står på rist. Vi anbefaler å bruke brett og kopper av metall. Disse leder varmen bedre og reduserer steketiden slik at man sparer strøm.
- **Innstilt temperatur** er nådd når "C" slutter å blinke.
- **Vi anbefaler** at du sjekker kaken når du slår av ovnen. Bruk f.eks. en tannstikker (hvis kaken er ferdigstekt, er pinnen tørr og ren). Kaken bør stå i ovnen i 5 minutter etter at ovnen er slått av.
- **I tabeller** finner du eksempler på parametere som brukes i stekeovner med standard oppvarming.

## TEKNISKE DATA

### Spesifikasjoner: effekt (W)

Overvarme	1100 W
Underverme	1100 W
Supergrill	2500 W
Varmluftselement	2000 W
Lyspære i stekeovn	25 W
Stekeovnsens totale varmeeffekt: maks 3100 W	

### Stekeovn utvendig

Høyde	595 mm
Bredde	595 mm
Dybde	560 mm
Vekt	ca. 40 kg

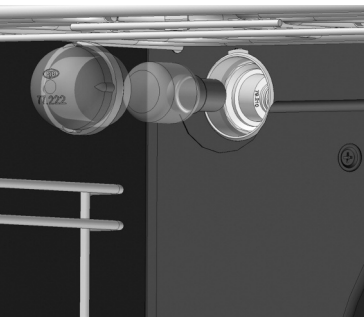


### Stekeovn innvendig

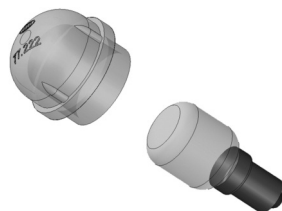
Høyde	330 mm
Bredde	460 mm
Dybde	450 mm
Stekeovnsstørrelse:	68 liter

*Produktet er godkjent i energiklasse A i henhold til normen EN 50304.*

## Skifte lyspære



Det er 1 lyspære i stekeovnen.  
25W – E14. ( 300 °C. 230V )



**NB!** Pass på at lyspæren er kald før du tar i den.

1. Skru ut glasset.
2. Skru ut lyspæren
3. Skift lyspæren, skru på glasset og koble til ovnen.

( Lyspæren er en forbruksvare og omfattes ikke av garantien på komfyren.)



**Før du skifter lyspære, er det viktig å koble fra ovnen (ta ut sikringene eller koble komfyren fra strømmettet) for å unngå elektrisk støt, og dessuten la ovnen kjøle seg ned hvis den er varm.**

## Manuell rengjøring av ovnen

Behas komfyrer er enkle å holde rene. En god regel for godt vedlikehold, er rengjøring etter hver bruk. Benytt vanlig kjente rengjøringsmidler. **Ikke bruk slipemidler** på ovnens overflater, men klut fuktet i oppvaskvann. Det finnes egne produkter for stål-overflater i daligvarehandelen. Ovnens innside rengjøres regelmessig med for eksempel Jif.

Se ellers kapittel om "**PYROLYSE -automatisk renseprogram**" side 13-15.

**Merk:** Bruk ikke skrubb eller skarpe metallskrapere for rengjøring av glasset, da glasset kan bli ripet og ødelagt.

## Hvordan ta ut glass for rengjøring:

### Glass:

Åpne døren helt. Vipp opp festene.  
Lukk døren til festene stopper den  
(ca 45 grader, som vist på bildet).

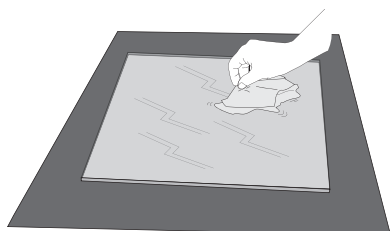
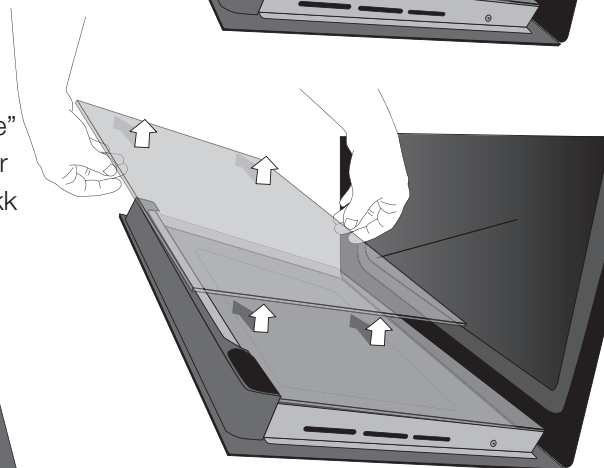
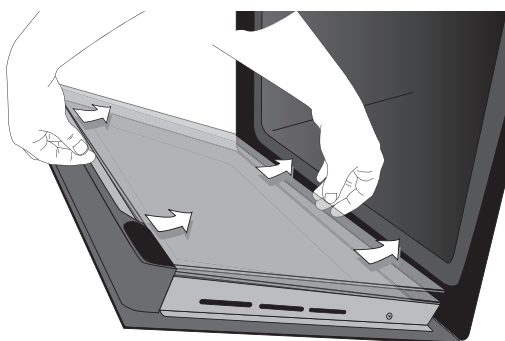
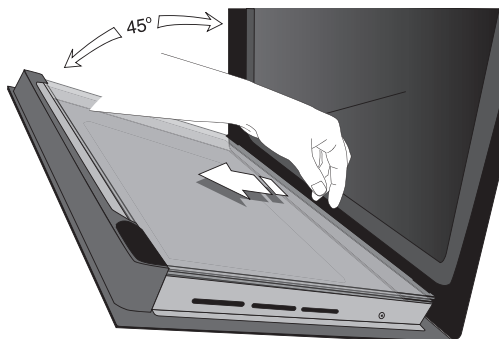
Glassene er plassert i spor. Dra glasset litt mot deg, vipres så FORSIKTIG og enkelt ut av spor i bakkant, og deretter forkant. Påse at glasset er ute av begge sporene før du løfter det ut. Det er ingen skruer. Gjenta samme prosedyre for alle glass.

Legg glassplaten på mykt underlag, evt. et håndkle, og rengjør med vanlig glassvask. Ikke bruk stålull eller slipemidler på glasset, da dette gir riper. Ved innbrent fettsprut, kan dette fjernes med en glass-skrape om det ikke går vekk ved vanlig vask.

### **Merk – ved demontering av glass når døren er helt åpen:**

Hvis du tar ut samtlige glass, blir døren veldig lett, og pga fjæringen vil døren ”smelle” igjen. Hold derfor på døren når samtlige glass er fjernet og lukk den.

Ovnsdøren har 4 glass



## Hvordan ta av ovnsdør og stigene for rengjøring:

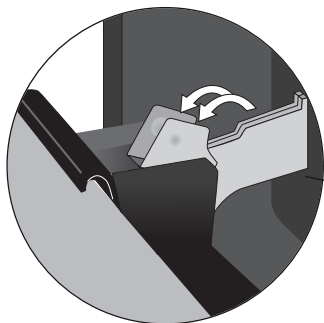
### Ovnsdør:

Åpne døren helt.

Vipp opp festet over hengslene.

Døren løftes forsiktig ut på en enkel måte.

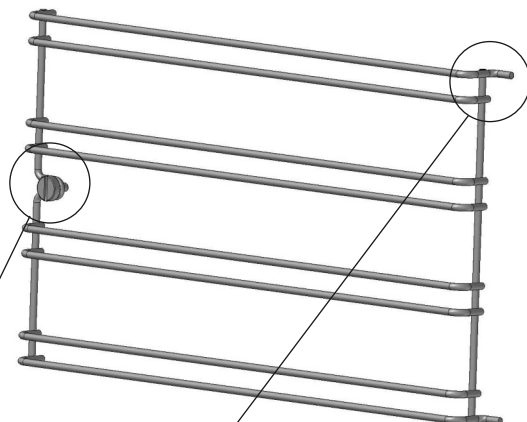
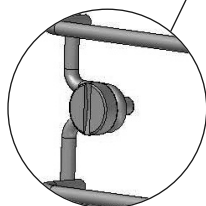
Det er ingen skruer.



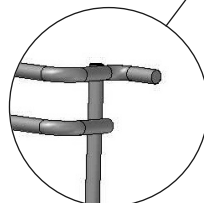
### Hvordan ta ut stigene:

Stigene tas enkelt ut ved først å løsne skruen i forkant. Deretter vippes festene lett ut av sporet i bakkant. Nå kan stigen tas enkelt ut.

*Skrue løsnes*



*Feste innerst i ovnen, hektes av/på.*



## I tilfelle driftsstans gjør du følgende:

- Slå av ovnen (oppvarming, belysning, etc.)
- Trekk ut støpslet
- Rapportér feilen (til serviceverksted)

Noen enkle feil kan du ordne selv ved å følge fremgangsmåten nedenfor:

### Lyset ikke virker:

- Trekk ut støpslet
- Sjekk sikringene i det elektriske anlegget, skift dem hvis de er gått.
- Sjekk lyspæren (E 14, 25W, 300°C), bytt den hvis den er utbrent.
- Slå på lyset igjen, hvis det fortsatt ikke virker – Kontakt autorisert reparatør.

### Kontrolllampene virker ikke:

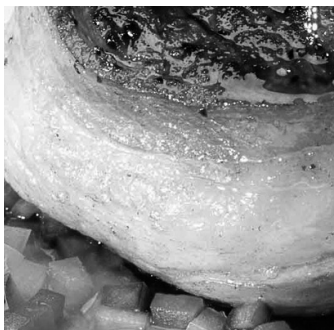
- Sjekk sikringene i det elektriske anlegget, bytt dem hvis de er gått.
- Slå på ovnen igjen. Hvis de fortsatt ikke virker – Kontakt autorisert reparatør.

Under bruk av apparatet kan det noen ganger oppstå feil. Brukeren kan selv utbedre mindre feil ved å følge rådene som er gitt i tabellen. Før du tar kontakt med kundeservice, bør du kontrollere følgende:

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
1. Apparatet virker ikke	Spenningsfall i strømmettet	Kontrollere sikringen i husets elektriske anlegg, skift den hvis den er gått
2. Lyset inne i stekeovnen virker ikke	Lyspæren er løs eller har gått	Skru lyspæren i, eller skift den hvis den er gått


### Hvis komfyren fremdeles ikke virker:

- Kontakt autorisert verksted!



## **Avfallshåndtering**

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om håndtering av elektrisk og elektronisk avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment-WEEE). Forsikre deg om at dette produktet blir avhendet på korrekt vis, slik at det ikke kan utgjøre noen helse- eller miljørisiko.

Symbolet  på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Avhending må skje iht. de lokale renovasjonsforskriftene. For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

# **BEHA**

**BEHA ELEKTRO AS, 3940 PORSGRUNN**

Tlf.: 35 51 62 50 Fax: 35 51 62 60 Ordre: 35 51 62 70

e-post: [post@beha.no](mailto:post@beha.no)

[www.beha.no](http://www.beha.no)